

¿Qué es la *Guía para el consumo de pescado capturado con caña en Ontario?*

La Guía para el consumo de pescado capturado con caña en Ontario (la Guía) es una publicación gratuita del Gobierno de Ontario que proporciona asesoría sobre la manera en que los pescadores con caña, y los consumidores, pueden comer su captura sin riesgos a la salud. Estas medidas de protección son indispensables debido a la presencia de contaminantes ambientales en algunos peces. Si bien es importante que todos sigan los consejos de la Guía, es de suma importancia para las mujeres en edad fértil y para los menores de 15 años, ya que estos grupos son más sensibles que otros a los contaminantes que se encuentran en algunos peces.

La recolección de pescado la realiza principalmente el Ministerio de Recursos Naturales, mientras que el Ministerio de Medio Ambiente efectúa las pruebas correspondientes. Las recomendaciones sobre el consumo de pescado se basan en las directrices formuladas por el Ministerio de Salud de Canadá. Las recomendaciones de la Guía se basan en los niveles de contaminantes que se encuentran en los filetes de pescado (la carne de pescado) pero no en otras partes del pescado como la piel, el hígado, otros órganos internos o los huevos del pescado. Estas partes pueden registrar niveles más altos de contaminantes y por lo general no se comen. La Guía



proporciona recomendaciones para el consumo de las especies más comunes de pescado capturado con caña y provenientes de más de 1.950 sitios de Ontario.

Para obtener una copia gratuita de la Guía en inglés y francés, o si tiene más preguntas, contacte con el Ministerio de Medio Ambiente, Programa de

control de contaminantes en el pescado capturado con caña, al teléfono 416-327-6816, en Ontario sin cargo alguno al número 1-800-820-2716 o bien dirigiendo su correspondencia a la dirección que aparece en la siguiente página.

Modo de empleo de la Guía:

La Guía se divide en las siguientes regiones: sur de Ontario, norte de Ontario y los Grandes Lagos. Para cada región se proporcionan recomendaciones para el consumo de muchas de las especies comunes de peces que se encuentran en los diversos lagos y ríos.

Después de capturar un pez, mida la longitud de todo el pescado de la cabeza hasta la cola. Las ilustraciones de las páginas centrales le ayudarán a identificar su pesca.

Consulte las tablas de consumo para encontrar el sitio donde se realizó la pesca.

En las tablas de consumo (más abajo aparece un ejemplo) se presenta el sitio, las especies de peces y las escalas de tamaños. Las recomendaciones sobre el consumo se mencionan en dos líneas. La primera línea es para la población en general y la segunda para la población sensible, constituida por las mujeres en edad fértil y los menores de 15 años.

El número bajo la escala de tamaños correspondiente se refiere a la cantidad de comidas de ese tamaño de pescado y capturado en ese sitio, que se puede consumir al mes. Si no se consume pescado, capturado con caña, de ninguna otra escala de tamaños, especie o sitio, ese número representa el máximo número de comidas que se puede consumir al mes.

Length/ Longueur	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	>75 cm >30"
Lake / Lac														
Township/Canton, County/Cté														4537/7942
Northern Pike ⁵						8					4			
Brochet ⁵					8	4					0			
Walleye ⁵					8		4							
Doré ⁵					4		0							

Consumo de pescado de más de una escala de tamaños, especie o sitio.

Si se consume pescado de más de una escala de tamaños, especie o sitio, entonces deberá sumar la fracción del total del mes de cada comida. A

continuación se muestra la fracción del total del mes de cada comida consumida durante el mes. El total de todas las comidas no debe exceder 1 (consulte la página 5 de la Guía).

Número en la tabla de consumo	Recomendación	Fracción del total del mes
8	Consumo de hasta 8 comidas al mes	$1/8$
4	Consumo de hasta 4 comidas al mes	$1/4$
2	Consumo de hasta 2 comidas al mes	$1/2$
1	Consumo de hasta 1 comida al mes	1
0	No consumir	–

Consumo de pescado adquirido en la tienda y el capturado con caña

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá efectúa pruebas en el pescado que se compra a minoristas para garantizar el cumplimiento de las normas canadienses. La mayoría de estos pescados presentan un bajo nivel de contaminantes pero si usted consume pescado de las tiendas con regularidad y desea comer el capturado con caña, es posible que deba disminuir su consumo de este último. Consulte la página 6 de la Guía para ver las recomendaciones específicas.

Para obtener más información comuníquese a la siguiente dirección:

Programa de control de contaminantes en el pescado capturado con caña
Ministerio de Medio Ambiente
125 Resources Road
Etobicoke, ON M9P 3V6
Tel.: 416-327-6816 o 1-800-820-2716
E-mail: sportfish.moe@ontario.ca
www.ontario.ca/fishguide